

**КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Эльмуродова Ленара Худайбердиевна**

*Ассистент кафедры Гигиены Самаркандского государственного  
медицинского университета*

[\*elmurodovalenara97@gmail.com\*](mailto:elmurodovalenara97@gmail.com)

**Мусурмонова Мухлиса Санжаровна**

*Студент Самаркандского государственного медицинского  
университета*

[\*musurmonovamuxlisa@gmail.com\*](mailto:musurmonovamuxlisa@gmail.com)

**АННОТАЦИЯ:** *Колбасные изделия имеют меньшую пищевую ценность, чем говядина по составу. В 100 г колбасы содержится 24,6 г жира, 53 мг холестерина, 13,3 г белка и 2,5 г соли. Колбасные изделия содержат в себе много питательных добавок. Красители, консерванты и подсластители строго обязательны для состава пищи, но основное место в составе колбасных изделий занимают нитраты и нитриты.*

*Натуральные колбасы, изготовленные из мяса, жира, кишок и специй на основе ГОСТов, являются отличным источником белка и энергии. Жиры хорошо питают организм, а в кишечнике есть полезные витамины.*

*Колбаса, приготовленная по государственным стандартам, не только вкусная, но и полезная. Колбасы изготавливают из различных сортов мяса. Поэтому их воздействие на организм различно. Некоторые колбасы содержат много железа, которое помогает побороть анемию, оказывает положительное влияние при потере сил и даже при кровопотере, подчеркнул эксперт.*

*Инна Мазько признается, что натуральные колбасы из мяса птицы или диетической говядины никак не вредят желудку и сердечно-сосудистой системе, благодаря низкому содержанию жира. Организм может легко*

*усваивать белок, содержащийся в таком мясе: он действует как сила для мышц.*

*Гастроэнтеролог считает, что мало кто употребляет в пищу большую часть продуктов, содержащихся в колбасах, в первозданном виде. Но в виде сосисок они получают вкусным продуктом.*

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** *Колбаса, нитриты, копченая колбаса, органолептические картриджи, показатель качества, стандарт, анализ, пищевая ценность.*

**ВВЕДЕНИЕ:** Колбаса изначально создавалась как способ сохранения мяса. В древние времена, при отсутствии холодильников, мясо солили и сушили для более длительного срока хранения. Сегодня мы без проблем можем купить свежее мясо в супермаркете, а когда-то это было настоящей роскошью.

Колбаса – это не только еда, но и часть истории и традиций, которые мы продолжаем беречь и любить. В процессе приготовления колбасных изделий количество микробов снижается на 90-99%.

Микрофлора колбасных изделий зависит от ее загрязнения микробами. Колбасные изделия повреждаются от рук рабочих, от инструментов, оборудования, воздуха.

**ЛИТЕРАТУРНЫЙ АНАЛИЗ И МЕТОДОЛОГИЯ:** Колбаса овечья, крупного рогатого скота, «Стандарт качества» - колбасные изделия вареные - колбаса (высшего, первого и второго сорта); колбасные изделия (высшего, первого и второго 116 сортов); анчоусы (высший, первый и второй сорт) – предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления из них блюд и салатов. При производстве вышеуказанных колбасных изделий используют следующее сырье: мясо первого сорта, мясо второго сорта, телятину по ДавСТ 16867; жирное мясо; свинина нежирная, полужирная, первого сорта; свиная корейка; соленое сало; конина и коровье мясо; курица и куриное мясо; мясо индейки и фарш; куриное яйцо; крупного рогатого скота, хлопка, подсолнечника и растительных масел; молоко

обезжиренное сухое; изолированный или концентрированный соевый белок, импортированный из-за границы; добавляются импортный картофель и кукурузный крахмал. Пищевые добавки (изолят соевого белка) и ингредиенты (каррагинан, альгинат, камедь) используются в сухом или гидратированном виде. Таким образом, колбаса – это продукт переработки говядины, свинины, овец и курицы. Помимо мяса и животного жира, они могут содержать молоко, сливочное масло, сыр и яйца. Некоторые ингредиенты добавляются для повышения пищевой ценности, а некоторые — для повышения консистенции. Для ароматизации фарша используются специи и ароматизаторы. В отварные колбасы первого и второго сорта добавляют крахмал и пшеничную муку. Кроме того, колбасные изделия содержат консерванты, пищевые красители, ароматизаторы и наполнители. По способу приготовления различают вареные, полукопченые и полукопченые виды колбасных изделий. Влажность в копченой колбасе – 27-30%. Полукопченые колбасные изделия, и особенно полукопченые, содержат мало влаги (до 35-50 %) и достаточное количество поваренной соли (до 6 %), поэтому устойчивы к хранению. Вареные виды колбас, особенно полуфабрикаты и ливерные, относятся к скоропортящимся. Порча вареных колбас вызвана ростом гнилостных микробов, поскольку эти виды колбас содержат много влаги (до 72-75%) и белков, а то, что фарш имеет однородную структуру, является хорошей питательной средой для гнилостных микробов. Вареные колбасы имеют срок хранения от 48 до 72 часов. Консерванты добавляются для продления срока годности. В последние годы производители используют новые упаковочные посты, чтобы продлить срок годности: хранить продукт можно до 60 дней. В процессе размножения гнойных микроорганизмов происходит интенсивное расщепление белков, сопровождающееся выделением продуктов распада колбасных изделий (сероводорода, скатола, аммиака, гидола), эти продукты органолептически заметны даже в небольших концентрациях. Поэтому органолептические показатели колбасных изделий являются основными при их санитарной экспертизе.

**ОБСУЖДЕНИЕ:** Образцы колбасных изделий, представленные на анализ, после органолептического исследования пропускают через мясорубку 3 раза и перемешивают, а затем определяют химические показатели. Определение влажности. Направление анализа: 6-8 г чистого нагретого песка помещают в мешочек диаметром 35-40 мм и высотой 30-35 мм, в песок помещают короткую стеклянную палочку. Песчаную и глиняную свеклу сушат в сушилке при температуре 130-160 0С в течение 30 минут. Его охлаждают в экстракторе и взвешивают на теххимических весах. Затем в песок и суглинок добавляют 3-5 г средней навески фарша. Подготовленную пробу тщательно перемешивают с песком при помощи палочки (песок создает хорошие условия для потери воды в фарше в процессе сушки). После сушки мешок охлаждают в экстракторе и снова взвешивают на теххимических весах. Расчет: количество воды в 100 г колбасы находят по специальной формуле.

**ВЫВОД:** Помимо пользы от колбасных изделий, существует также вред для наших домохозяйств, который может нанести вред здоровью членов нашей семьи в результате неправильного выбора колбасных изделий. Нормой должно быть съедено 20-25 г сосисок в течение недели. При выборе качественной колбасы необходимо обращать внимание на дату производства, название предприятия, указание состава, целостность буханки колбасы, равномерное распределение стоимости, цвета, запаха, равномерное распределение жиров. Кроме того, следует обратить внимание на условия хранения и транспортировки колбасных изделий в магазинах и ларьках.

#### **ЛИТЕРАТУРЫ:**

1. Safar o'g'li F. F. et al. IN OUR COUNTRY PREVALENCE OF TUBERCULOSIS //Лучшие интеллектуальные исследования. – 2024. – Т. 19. – №. 3. – С. 56-64.
2. Умаров Ф., Элмуродова Л., Холиков Д. К ВОПРОСУ О НЕОБХОДИМОСТИ СВОЕВРЕМЕННОГО ВЫЯВЛЕНИЯ

ВНЕДИСЦИПЛИНАРНОГО ТУБЕРКУЛЕЗА //Development of pedagogical technologies in modern sciences. – 2024. – Т. 3. – №. 4. – С. 112-114.

3. Faxriddin U. et al. MAKTABGACHA TA'LIM TASHKILOTIDA BOLALARNING OVQATLANISH TARTIBI. FARZANDLARIMIZNING KUNLIK RATSIONI //Global Interdisciplinary Science Review. – 2024. – Т. 1. – №. 1.

4. Musayeva O. T., qizi Elmurodova L. X., Khalilova B. R. HYGIENIC REQUIREMENTS FOR CHILDREN'S TOYS //World of Scientific news in Science. – 2024. – Т. 2. – №. 3. – С. 152-159.

5. Baxriddin o'g'li U. F. et al. BOLALARDA QANDLI DIABET KASALLIGINI UCHRASHI, SABABLARI VA PROFLAKTIKASI //JOURNAL OF INNOVATIONS IN SCIENTIFIC AND EDUCATIONAL RESEARCH. – 2024. – Т. 7. – №. 2. – С. 73-76.

6. Baxriddin o'g'li U. F. et al. STREPTOKOKK AVLODLARIDAGI (STREPTOCOCCUS MUTANTS, STREPTOCOCCUS VIRIDANS, VEYLONELLA) BAKTERIYALARINING OG'IZ BO'SHLIG'IGA TA'SIRINI O'RGANISH //Научный Фокус. – 2024. – Т. 1. – №. 10. – С. 476-479.

7. Maxmatmurot o'g'li S. M. et al. UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIDA FOYDALANILADIGAN JIHOZLARGA QO'YILADIGAN GIGIYENIK TALABLAR //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2024. – Т. 2. – №. 2. – С. 128-132.

8. Maxmatmurot o'g'li S. M. UMUMIY O'RTA TA'LIM MUASSASALARIDA O'QUVCHILAR OVQATLANISHINI GIGIYENIK TASHKILLASHTIRISH //PEDAGOGS. – 2024. – Т. 49. – №. 1. – С. 41-46.

9. qizi Elmurodova L. X., Mahammadiyev B. F., Ibragimova F. C. ICHIMLIK SUVINI SAMARALI ZARARSIZLANTIRISH USULLARI //GOLDEN BRAIN. – 2024. – Т. 2. – №. 2. – С. 18-23.

10. qizi Elmurodova L. X. et al. SUVNI KOAGULYATSIYA QILISHNING GIGIYENIK AHAMIYATI //GOLDEN BRAIN. – 2023. – Т. 1. – №. 30. – С. 67-71.
11. Мусаева О. Т., Элмуродова Л. Х., Халилова Б. Р. Старение Как Область Научных Исследований И Организация Гериатрической Медицинской Помощи //Central Asian Journal of Medical and Natural Science. – 2023. – Т. 4. – №. 2. – С. 317-322.
12. Jaspinder K., Sargun S., Kawaljit K. Impact of age on the prevalence of chronic diseases in geriatric population //International Research Journal of Biological Sciences. – 2014. – Т. 3. – №. 9. – С. 79-85.
13. Tuxtarov B. E., Elmurodova L. X. Q. O'ZBEKISTONDA TERILEYSHMANIOZINING TARQALISHI VA UNING OLDINI OLIISH CHORATADBIRLARI //Scientific progress. – 2023. – Т. 4. – №. 2. – С. 42-48.
14. Tuxtarov B. E., LEYSHMANIOZINING E. L. X. Q. O. Z. T., TARQALISHI V. A. U. O. O. C. TADBIRLARI//Scientific progress.–2023 //Т. – Т. 4. – №. 2. – С. 42-48.
15. Tuxtarov B. E. et al. Scientific progress. 2023.№ 2 //URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/o-zbekistonda-terileyshmaniozining-tarqalishi-va-uning-oldini-olish-chora-tadbirlari> (дата обращения: 30.03. 2023).